Dometic

English (GB)

Operating Instructions for Dometic Liquid Gas Built-in-Cookers Category I_3 (Propane/Butane)

WARNING

The installation of this appliance must only be carried out by an authorized specialist*.

Please read these operating instructions carefully before using the appliance .

1. Validity

These operating instructions apply to the following Dometic Built-in-Cookers in the EK96 model range:

EK-101 to EK-138, CE-300 to CE-330

2. Initial Operation of the Appliance

2.1. Open the gas-bottle valve.
2.2. Open the cooker shut-off valve.
2.3. Turn the control knob of the relevant burner from the off-position (0-mark), anticlockwise to maximum. (High flame).
2.4. Push the knob in and hold it in this position.
2.5. Ignite the burner with a match or other suitable ignition device.
2.6. If the burner ignites the knob can be released after approximately 10 seconds.

2.7. The knob may now be set to the required burner position.
high flame = maximum position (ca.1,6 kW)
low flame = minimum position (ca.1,0 kW)
2.8. The entire ignition process should be clearly visible from above and not obstructed by cooking utensils.

3. Switching off the Appliance.

3.1. Turn the control knob to the off-position, (0-mark) to extinguish the burner.
3.2. Close the cooker shut-off valve.
3.3. Close the bottle valve during longer periods of non-operation.

4. Action in case of Faults

4.1. If a fault occurs the appliance must be switched off (see above) and a specialist consulted.

5. Correct Use of the Cooker

5.1. Cooking Utensils
5.1.1. Utensils with a diameter of 16-20 cm are recommended for the burner in order to maximise energy efficiency.
5.1.2. Care should be taken that utensils are placed in the middle of the ring and that flames do not rise above the rims.
5.1.3. Utensils with misshapen/distorted bases must not be used .
5.2. Air Supply
5.2.1. Ventilation openings with a cross section of at least 150 cm^2 are essential in the cooker box during operation of the burner(s). These openings may be closable but must be open during operation of the burner(s). (See the instructions displayed above the cooker).
5.2.2. The combustion air supply pipes should be checked from time to time and cleaned if necessary.
The burners must not be used as heaters.

WARNING: The burners must not be operated during refuelling or in garages.

6. Instructions for Long Periods of Non-Operation

6.1. Turn the knobs to the off-position (0-mark)
6.2. Close the cooker shut-off valve.
6.3. Close the bottle valve.
6.4. After a long period of non-operation the appliance should be examined by a specialist.*

7. Care and Cleaning of the Appliance

7.1. A standard cleansing agent can be used to clean the appliance.

7.2. Allow the appliance to cool down before cleaning.
7.3. To avoid damage, the outer surface of the appliance should be cleaned using only a damp cloth without the addition of chemical or granular cleansing agents.
7.4. The burner head(s) must not be dismantled when cleaning the appliance.
7.5. Care must be taken that cleanser does not spill into the burner(s).
7.6. After longer journies the appliance should be examined for any obvious damage or loose parts.

8. Maintenance

8.1. For safety reasons it is essential that the appliance be examined annually by a specialist for fault-free operation and any faults eliminated.
8.2. The following functions, in particular, should be checked during the annual service.
8.2.1. Inspection of gas density.
8.2.2. Inspection of burner safety and flame stability.
8.2.3. Inspection of fresh air supply.
8.2.4. Inspection of the safety and control fittings (burner taps).
8.3. During every service the cooker box should be examined in correlation with the appliance and should be checked against the relevant regulations.
8.4. If the gas jets become dirty or blocked, they must be cleaned or replaced.
8.5. The burner head(s) must be screwed down securely.
8.6. The thermo-couple must not be dirty and the correct distance between the burner head and the thermo-element must be maintained (ca 2-4 mm).
8.7. The liquid gas supply system of appliances used in motorised vehicles should be tested by a specialist before initial operation and every two years thereafter, for tightness and function. A test conformance certificate should be issued by the specialist.* It is the user's responsibility to arrange these tests.
8.8. Pressure loss should be checked during the test.

9. General Safety Advice

9.1. If the smell of gas is detected:
9.1.1. Close the bottle valve and leave it closed until the fault is repaired.
9.1.2. Open all windows and leave the room.
9.1.3. Do not turn on any electrical equipment and avoid the use of naked flame, which could ignite the gas.
9.1.4. Consult a specialist.*
9.1.5. Under no circumstances attempt to find the leak with the aid of a naked flame.
9.2. Any alteration to the appliance can be dangerous and is not permitted.
9.3. Some parts of the appliance can become very hot: keep children away.

***Specialists**

Expert gas specialists are those specialists whose training, knowledge and practical experience guarantee that they will carry out the inspection correctly.

Dometic SR s.r.o.,
• Tehelná 8 • SK - 986 01 Fiľakovo • Tel.: +421-863-4319100 •
• Telefax: +421-47-4319144, 4319166 • E-mail: dometic@dometic.sk •
• Internet: www.dometic.sk •

Dometic

Deutschland

Bedienungsanweisung
für Dometic Flüssiggas-Einbaukocher der Kategorie I_3 (Propan/Butan)

ACHTUNG:
Die Installation des Gerätes darf nur von dafür zugelassenen Sachkundigen* erfolgen!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig bevor Sie das Gerät benutzen!

1. Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanweisung gilt für die folgenden Dometic-Einbaukocher der Modellreihe EK 2000:
EK-1101 bis EK-1277, CE-1300 bis CE-1414

2. Inbetriebnahme des Gerätes

2.1. Öffnen Sie das Flaschenventil
2.2. Öffnen Sie das Kocherabsperrventil
2.3. Drehen Sie den Drehknopf der betreffenden Brennstelle aus der Geschlossenstellung (0-Stellung) entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Stellung Großstellung (große Flamme).

2.4. Drücken Sie den Drehknopf ein und halten Sie ihn in dieser Position.
2.5. Zünden Sie den Brenner mit einem Zündholz oder einer anderen geeigneten Zündeinrichtung an.
2.6. Wenn die Brennstelle entzündet wurde, kann der Drehknopf nach ca. 10 Sekunden losgelassen werden.
2.7. Sie können nun am Drehknopf die gewünschte Brennerleistung einstellen:
große Flamme = Großstellung (Leistung je nach dem Kochertyp 2,0 kW, bzw. 1,6 kW oder 1,0 kW)
kleine Flamme = Kleinstellung (ca. 0,5 kW)
2.8. Der gesamte Zündvorgang muß von oben sichtbar sein und darf nicht durch aufgestellte Töpfe verdeckt werden.
2.9 Der Kocher darf nicht unbeaufsichtigt betrieben werden!

3. Außerbetriebnahme des Gerätes

3.1. Bringen Sie den Drehknopf in die Geschlossenstellung (0-Stellung). Die Brennstelle erlischt.
3.2. Schließen Sie das Kocherabsperrventil.
3.3. Schließen Sie das Flaschenventil vor längeren Betriebsunterbrechungen.

4. Maßnahmen bei Störungen

4.1. Bei Störungen ist das Gerät außer Betrieb zu setzen (siehe oben) und ein Sachkundiger* zu Rate zu ziehen.

5. Richtige Handhabung des Kochers

5.1. Töpfe
5.1.1. Beim Aufsetzen der Töpfe ist darauf zu achten, daß sie in der Mitte des Topfrostes plaziert werden und keine Flammen über den Topfrand herausschlagen.
5.1.2. Es dürfen keine Töpfe mit gewölbtem Boden benutzt werden.
5.1.3. Die verschiedenen Brenner der Kochgeräte können mit verschiedenen Größen von Topfrosten ausgerüstet sein. Die verwendeten Töpfe sollen nicht größer sein als das auf dem Brenner befindliche Rost.
5.2. Luftzufuhr
5.2.1. Während des Betriebes des Brenners müssen Lüftungsöffnungen mit einem freien Querschnitt von mindestens 150 cm^2 im Aufstellungsraum vorhanden sein. Diese Öffnungen können verschließbar sein, müssen aber bei Betrieb der Brennstellen geöffnet werden (siehe Hinweisschild, angebracht über dem Kocher).
5.2.2. Die Verbrennungsluftzuführungen sind von Zeit zu Zeit zu (alle 2 Monate) kontrollieren und gegebenenfalls zu reinigen.

Die Benutzung der Brennstelle(n) als Heizung ist nicht zulässig.
ACHTUNG: Die Brennstellen dürfen beim Tanken und in Garagen nicht betrieben werden.

6. Maßnahmen vor längerer Betriebsunterbrechung

6.1. Bringen Sie die Drehknöpfe in die Geschlossenstellung (0-Stellung).
6.2. Schließen Sie das Kocherabsperrventil.
6.3. Schließen Sie das Flaschenventil.
6.4. Nach einer längeren Betriebsunterbrechung ist das Gerät gegebenenfalls von einem Sachkundigen* zu untersuchen.

7. Pflege und Reinigung des Gerätes

7.1. Die Reinigung des Gerätes kann mittels handelsüblichen Reinigungsmitteln vorgenommen werden.
7.2. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
7.3. Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, sollten die äußeren Flächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch ohne Hinzufügen von chemischen oder kornförmigen Reinigungsmitteln gesäubert werden.
7.4. Die Brennerdeckel und Brennerköpfe dürfen zur Reinigung des Gerätes nicht demontiert werden.
7.5. Bitte achten Sie darauf, daß keine Reinigungsmittel in den Brenner gelangen.
7.6. Nach längeren Fahrten ist das Gerät augenscheinlich auf Beschädigungen oder lose Teile zu untersuchen.

8. Wartung

8.1. Aus Sicherheitsgründen ist es nötig, daß das Gerät jährlich von einem Sachkundigen* auf seine einwandfreie Funktion hin überprüft wird und eventuelle Mängel beseitigt werden (Wartungsvertrag).
8.2. Bei der jährlichen Überprüfung des Gerätes sind insbesondere folgende Funktionen zu kontrollieren:
8.2.1. Prüfung der Gasdichtheit
8.2.2. Prüfung der Brennsicherheit und Flammstabilität.
8.2.3. Prüfung der Frischluftzufuhr.
8.2.4. Prüfung der Sicherheits- und Regeleinrichtungen (Brennstellenhähne).
8.3. Es ist bei jeder Wartung auch der Aufstellungsraum im Zusammenhang mit dem Gerät in Augenschein zu nehmen und mit den geltenden Vorschriften zu vergleichen.
8.4. Sind die Gasaustrittsöffnungen der Brenner verschmutzt oder verstopft, so müssen die Brennerköpfe gereinigt werden.

8.5. Das Thermoelement darf nicht verschmutzt sein und es ist auf den richtigen Abstand zwischen Brennerkopf und Thermoelement zu achten (ca. 1-3 mm).
8.6. Bei Verwendung des Gerätes in Fahrzeugen wird darauf hingewiesen, daß die

Flüssiggasanlagen vor der ersten Inbetriebnahme, sowie nach Ablauf von jeweils 2 Jahren und Flüssiggasgeräte jährlich durch einen Sachkundigen* auf Einhaltung der „Technischen Regeln DVGW-Arbeitsblatt G 607/G608" zu prüfen sind. Über diese Prüfung ist vom Sachkundigen* eine Bescheinigung auszustellen. Verantwortlich für die Veranlassung dieser Prüfung ist der Benutzer.
8.7. Bei einer stationären Verwendung gilt Punkt 8.7., es ist jedoch weiterhin auf die Einhaltung von Abschnitt 8 der TRF 1996 zu achten.
8.8. In die Prüfung ist der Druckminderer mit einzubeziehen.

9. Allgemeine Sicherheitshinweise

9.1. Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen:
9.1.1. Öffnen Sie alle Fenster und verlassen Sie den Raum.
9.1.2. Betätigen Sie keine elektrische Einrichtung und vermeiden Sie die Benutzung offener Flammen, die das Gas entzünden können.
9.1.3. Schließen Sie das Gasflaschenventil und lassen Sie es geschlossen, bis der Fehler behoben wurde.
9.1.4. Ziehen Sie einen Sachkundigen* zu Rate.
9.1.5. Versuchen Sie niemals das Leck mit einer offenen Flamme zu finden!
9.2. Jede Änderung des Gerätes kann gefährlich sein und ist nicht gestattet.
9.3. Einige Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Vor Kindern schützen.

***Sachkundige.**
Sachkundige* Gasfachleute sind die durch den DVFG anerkannten Fachleute, die aufgrund ihrer Ausbildung und Kenntnisse und der praktischen Erfahrung die Gewähr dafür bieten, daß sie die Prüfung ordnungsgemäß durchführen.

Dometic SR s.r.o.,
• Tehelná 8 • SK - 986 01 Fiľakovo • Tel.: +421-863-4319100 •
• Telefax: +421-47-4319144, 4319166 • E-mail: dometic@dometic.sk •
• Internet: www.dometic.sk •

Dometic

FRANCE

Mode d'emploi pour les plaques de cuisson encastrables Dometic au gaz liquide de la catégorie I_{3+} (propane/butane)

Attention: L'installation de l'appareil doit être exclusivement réservée à un professionnel agrée*

Lire impérativement le présent mode d'emploi avant l'utilisation de l'appareil !

1. Domaine d'application

Ce mode d'emploi est valable pour les plaques de cuisson encastrables suivantes, de la série EK 2000 de Dometic :

EK-1101 à EK-1277, CE-1300 à CE-1414

2. Mise en service de l'appareil

2.1 Ouvrir le robinet de la bouteille
2.2 Ouvrir le robinet de verrouillage de la plaque de cuisson
2.3 Au niveau de la plaque de cuisson, tourner le bouton concerné de la position fermée (position 0) à la position maximale (grande flamme), dans le sens antihoraire.

2.4 Enfoncer le bouton et le maintenir dans cette position.
2.5 Allumer le brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un allume -gaz approprié.
2.6 Le bouton pourra être relâché 10 secondes après l'allumage du foyer de cuisson.
2.7 Régler la puissance souhaitée au bouton :
grande flamme = position maximale (dependat du modéle: 2,0kW; 1,6kW, ou 1,0kW)
petite flamme = position minimale (env. 0,5 kW)
2.8 Toute la procédure d'allumage doit être visible et ne doit pas être cachée par une casserole.

3. Mise hors service de l'appareil

3.1 Tourner le bouton en position arrêt (position 0). Le foyer de cuisson s'éteint.
3.2 Fermer le robinet de verrouillage de la plaque.
3.3 Pour des interruptions de service prolongées, fermer le robinet de la bouteille.

4. Mesures applicables en cas de panne

4.1 En cas de panne, mettre l'appareil hors service (voir ci-dessus) et consulter un spécialiste*.

5. Utilisation adaptée de la plaque de cuisson

5.1 Casseroles
5.1.1 En posant les casseroles, veiller à les placer au milieu de la grille prévue et éviter que des flammes ne débordent sur leur bord.
5.1.2 Il est interdit d'utiliser des casseroles à fond bombé.
5.1.3. Les bruleus differents sur les plaques peuvent etre equipées avec des grilles a diametres differentes. Les casseroles utilisées ne doivent pas etre plus grands que les grilles.
5.2 Apport d'air
5.2.1 La pièce d'implantation doit être équipée de trous d'aération d'une section minimale de 150 cm^2 qui seront impérativement ouverts lors de l'utilisation de bruleurs (consulter la plaque signalétique apposée au-dessus de la plaque de cuisson)
5.2.2 Les arrivées d'air de combustion sont à contrôler de temps en temps et à nettoyer le cas échéant.

Il est interdit d'utiliser les bruleurs de cuisson comme élément de chauffage.

ATTENTION : Il est interdit d'exploiter les foyers de cuisson pendant un rechargement d'une cuve de gaz ou dans les garages.

6. Mesures applicables avant une interruption de service prolongée.

6.1 Tourner les boutons en position fermée (position 0).
6.2 Fermer le robinet de verrouillage de la plaque de cuisson.

6.3 Fermer le robinet de la bouteille.
6.4 Après une interruption de service prolongée, faire vérifier, le cas échéant, l'appareil par un spécialiste *.

7. Entretien et nettoyage de l'appareil

7.1 L'appareil peut être nettoyé avec les détergents du commerce.
7.2 Laisser refroidir l'appareil avant nettoyage.
7.3 Pour éviter d'endommager l'appareil, nettoyer simplement ses surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide, sans adjonction de produits chimiqu es ou abrasifs.
7.4 Il est interdit de démonter les têtes de brûleurs pour le nettoyage.
7.5 Veillez à ce qu'aucun produit de nettoyage ne pénètre dans le brûleur.
7.6 A l'issue d'un transport prolongé, procéder à l'examen visuel de l'appareil, pour détecter les détériorations et les parties mobiles éventuelles.

8. Maintenance

8.1 Pour des raisons de sécurité, il est nécessaire de faire contrôler annuellement le bon fonctionnement de l'appareil par un spécialiste *, pour éliminer les défauts éventuels (contrat de maintenance).
8.2 Lors de l'examen annuel de l'appareil, contrôler les fonctions suivantes :
8.2.1 Contrôle de l'étanchéité au gaz
8.2.2 Contrôle de la sécurité de combustion et de la stabilité des flammes.
8.2.3 Contrôle de l'apport d'air frais
8.2.4 Contrôle des systèmes de sécurité et de réglage (robinets des foyers de cuisson).
8.3 Lors de chaque opération de maintenance, examiner également le local d'implantation en fonction de l'appareil et le comparer avec les prescriptions en vigueur.
8.4 Si les orifices de sortie de gaz des brûleurs sont bouchés ou souillés, il est nécessaire de les nettoyer.
8.5 Le thermo- élement ne doit pas être souillé. Veiller à respecter l'écart nécessaire éntre la tête de brûleur et le thermo-élément (environ 2-4 mm).
8.6 Si on utilise l'appareil dans des véhicules, il est impératif de faire contrôler les installations « gaz liquide » avant leur première mise en service , puis par période de 2 ans. Les appareils « gaz liquide » doivent être contrôlés annuellement par un spécialiste * pour étanchéité et fonction. Le spécialiste* devra établir un certificat attestant ce contrôle. L'utilisateur est responsable de la réalisation de ce contrôle.
8.7 Le réducteur de pression doit être inclus dans ce contrôle.

9. Consignes générales de sécurité

9.1 Si des odeurs de gaz sont détectées :
9.1 .1 Ouvrir toutes les fenêtres et quitter la pièce.
9.1.2 Éviter absolument d'actionner les installations électriques ou des flammes ouverts de toute nature et de ne pas provoquer d'étincelles, qui pourrait enflammer le gaz.
9.1.3 Fermer le robinet de la bouteille et le laisser fermé jusqu'à la réparature du defaut.
9.1 .4 Demander conseil à un spécialiste*.
9.1.5 Ne jamais essayer de localiser la fuite à l'aide d'une flamme !
9.2 Toute modification de l'appareil peut être dangereuse et est formellement interdite.
9.3 Certaines parties de l'appareil peuvent être très chaudes. Les maintenir hors de portée des enfants.

*** Spécialistes**

Les spécialistes en matière de gaz sont des professionnels agrées par les Normes Francaises qui de par leur formation, leurs connaissances et leur expérience pratique garantissent un contrôle effectué selon les règles de l'art.

Dometic SR s.r.o.,
• Tehelná 8 • SK - 986 01 Fiľakovo • Tel.: +421-863-4319100 •
• Telefax: +421-47-4319144, 4319166 • E-mail: dometic@dometic.sk •
• Internet: www.dometic.sk •